Nr. 14. Kraków, 1. sierpnia 1911. Rok IV.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz, następne po 20 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Oczyścić dom!

Do bardzo smutnej dla nas sprawy jesteśmy zmuszeni przystąpić. Zmusza nas do tego postępowanie obecnej czeladzi, — a potem także to własne samo zachowawcze przekonanie, że bronić się musimy, — jeśli nam nie ma grozić zupełna zagłada.

W czasach, gdy gorsze przeciwieństwa nam groziły, gdy nawet zorganizowani nie byliśmy, — dawaliśmy sobie radę. Dziś z innej strony gorsze nam grozi niebezpieczeństwo, którego może nawet nie widzimy.

Sławny grecki bajko-pisarz Ezop napisał bajkę o żmii, którą chłop z litości wziął „za pazuchę“. Żmija „z wdzięczności“ ukąsiła go.

To samo da się zastosować do dzisiejszej czeladzi. Jest to poprostu wróg majstra, tem gorszy, że płatny. Nic nie robić, brać pieniądze, — to jest dzisiejszą ich zasadą. A sądząc według obecnego rządzenia się czeladzi, — dąży ona do tego, by stan piekarski, a tem samem i siebie przyprowadzić do zupełnego upadku.

Buntowali się w dawnych czasach plebejusze przeciw patrycyjuszom, znalazł się nawet Marjusz, który wyprowadził zbuntowanych plebejczyków za Rzym po to, aby po ich głowach dojść do władzy. To, — co działo się na 300 lat przed nr. Chr., to samo dzieje się dzisiaj.

Dlaczego to piszemy?

Istniały w Krakowie trzy stowarzyszenia czeladzi piekarskiej: „Przyjaźń“, do której należeli lepsi czeladzie, dalej „Grupa I“, złożona przeważnie z żydowskich czeladników, których jednak o brak tolerancyi i solidarności nie możemy posądzić, gdyż przyjmują do swego stowarzyszenia także i chrześcijańskich czeladników. W końcu „Grupa II“, wiodąca suchotniczy żywot, a złożona z samych towarzyszy.

Działalność „Przyjaźni“ nie pozostawiała nic do życzenia. Garnęli się do niej ludzie, chętni pracy i rozumiejący swoje powołanie. To było solą w oku „grupiaków z pod drugiego znaku“ i doprowadzono do tego, że „Przyjaźń“ zagarnięto pod swoją władzę. Odtąd zaczęły się rządy tyrańskie, tem gorsze, iż oddane w ręce ludzi niepowołanych — ale żądnych.

Skutki tego połączenia wnet zaczęły się objawiać. Co lepsza czeladź bądź wyjechała, inna zerwała z zarządem i tylko z „musu“ płaci wkładki, a są też i tacy, którzy zapisali się do grupy I, woląc być pod żydowskim, ale niezawisłym zarządem.

Majstrowie również zerwali zupełnie ze stowarzyszeniem. Ba nawet i centrala wiedeńska nie szczędzi słów oburzenia z rządzenia się drugiej grupy, — bo jak czytamy w „Gazecie cukierniczo-piekarskiej“ nie bardzo pochlebne wyrazy przesyła pan Modrzew pod adresem tutejszej grupy II.

Sapienti sat!

Gdy Bismark odbierał od Napoleona III. szpadę, pozwolił sobie powiedzieć: „Podłym ten, który mając za sobą siłę, da się zwyciężyć“. Słowa te użyjemy pod adresem naszych kolegów.

Siedmiogłowa hydra głowę zaczyna podnosić. Czuwajcie zatem koledzy! Zanosi się na walkę — bezkrwawą wrawdzie, ale zaciętą. My musimy wyjść z niej zwycięzcami.

Poniżej inny artykuł objaśni prawdę powyższych słów. A nawiązując do tego, dodam: w Krakowie powiadają, iż Petelenz umarł wskutek upadku; zapytuję czeladź, czy mi da odpowiedź — wskutek czego umarł ś. p. Kusiński? Żydzi stojąc przed konającym Chrystusem wołali: niech krew Jego spadnie na nas i na nasze dzieci!

Czy „towarzysze“ się domyślą znaczenia tego cytatu?

Herkulesowi jako jedną z najcięższych prac polecono oczyścić stajnię Augiasza. — Mickiewicz w „Panu Tadeuszu“ wołał do szlachty: „oczyścićdom!“

My temi samemi słowy zwracamy się na razie do zarządu stowarzyszenia. Lecz wiemy, iż jeszcze jest jakaś władza, która w danym razie zaopiekuje się stowarzyszeniem. To zresztą powinno się stać jak najprędzej!

Oczyścić dom! *L. Złoczański.*

* * *

Uzupełniając powyższy artykuł podaję fakty:

W tym samym czasie mimowoli w niedzielę dnia 16. z. m. wracając do domu na obiad, spotkałem pewną panią majstrową, prowadzącą piekarnię. Mąż jej przez kilka lat nie opuszczał łoża, a w ostatnich dniach znajdował się w stanie agonii. Żona licząca już z górą 50 lat, musiała wskutek choroby męża prowadzić sama interes, a nie mogąc podołać, przyjęła do pomocy swą wychowankę — krewną, — wydawszy ją nie długo przedtem za robotnika ślusarskiego. Oboje przyjechali, by swej matce opiekunce dopomódz w pracy.

Jak już wyżej przytoczyłem, spotkałem wspomnianą majstrową wraz z przybranym zięciem, którzy żaląc się przedemną prosili mię, bym udał się z nimi do stowarzyszenia czeladzi, grupy II., przedkładając mi równocześnie list, — który bez zmiany, z zatrzymaniem ortografii podaję:

„II Grupa miejscowa w Krakowie, ul. Filipa 2 Ogólnego Związku piekarzy w Austryi. Wielmożna P. Kusińska! Organizacya rob. piekarskich. Uprasza Panią o natychmiastowe przybycie do tejże grupy z powodu konfliehtu w turym został wywolany z robotnikami w pańskiej pracowni. W razie nieprzybycia Pani robotnicy będą z muszni do roboty nie przybyć Kraków 16/7 1911. Za Zarząd Ig. Kasprzycki“.

Przybyliśmy punktualnie do stowarzyszenia i tu ze zgrozą — dowiedziałem się, jak postępują p. p. „towarzysze“. Pracy ciężkiej nie mają, — długo nie pracują, pani majstrowa płaci ile żądają; — na to panowie czeladnicy odpowiedzieli słowami, których pióro wzdryga się powtórzyć. Świadczy to o „wysokim stopniu wykształcenia“ członków grupy II.

W piekarni owej majstrowej wybuchł bojkot. O co, za co, i dla czego:

Oto rzekomo jednemu z czeladników zginęła korona. Posądził on o to jednego chłopaka, którego też w bestialski sposób związał sznurami i katował w różny sposób, czekając przyznania się chłopca. Chłopak się nie przyznał do tego czego nie uczynił — prosząc się na klęczkach by go z więzów uwolniono, — i dopiero na krzyk pomocnika, i p. majstrowej kat ów z rąk go wypuścił.

(Panowie S. P. Czy to w Rosyi? Przyp. zecera)

A kim są, ci szanowni panowie, którzy sobie uzurpują prawo jakiegoś władania?

Podaję fakty: Zakradają się do cudzych ogrodów, kradną ogórki, sałatę i inne jarzyny, za które rzecz prosta, majstrowa odpowiadać musiała. Poszkodowany bowiem udał się do majstrowej i wręcz jej powiedział: pani trzymasz złodzieji (cha, cha, cha, ładna reklama! przyp. zecera).

Lecz wróćmy do rzeczy!

Przybywszy na wezwanie listu do stowarzyszenia zastaliśmy prawie przewodniczącego p. Kasprzyckiego lecz ten nie przewodniczył, tylko przedstawił jakiegoś nieznanego mi pana, który przedstawił się jako piekarz(?!), który obecnie agituje(?!).

Ten pan zabrał głos w sprawie p. Zalewskiego, t. j. pomocnika owej pani piekarki, — i wtedy zarzucił mi, iż już nie jestem cechmistrzem, więc w tej sprawie nie mogę głosu zabierać.

Otóż oświadczam temu panu, iż *cechmistrzem byłem, jestem i będę,* a temsamem dalszy dozór nad stowarzyszeniem czeladzi, ale *energiczniejszy mieć będę.*

Jaki zarzut uczyniono p. majstrowej?

Oto, że nie przedstawiła p. Zalewskiego jako kierownika.

Pytam się, przed kim go miała przedstawić! Czy takie rzeczy należą do czeladzi, czy do cechu? Niech czeladzie patrzą swego koryta, a niech ich nie obchodzi, kto i kim jest kierownik piekarni. A zresztą p. Zalewski nie był i nie jest kierownikiem tylko sama właścicielka.

* * *

A więc bojkot. Czy z bojkotem ma być połączona śmierć? Powiadają w Krakowie, jak wyżej powiedziano, iż Petelenz umarł wskutek upadku, — Kusiński umarł wskutek bojkotu!

A więc wytłumaczcie to sobie sami panowie czeladzie, kto winien?

Leon Bałuk.

Targ mączny.

Międzynarodowe targi zbożowe w ubiegłym tygodniu na ogół wszędzie były słabe. Giełdami dyrygowała Ameryka.

Wiadomości o żniwach ze wszystkich stron nadchodzą nader pomyślne.

Ostatnie ceny mąki z dnia 29 lipca notowały młyny następująco.

Giełda wiedeńska: Pszeniczna grysikowa K. 18.— aż 19.80, mąka Nr. 0 18.80 aż 19.30, 1 18 40 aż 18.90 2 17.80 aż 18.30, 3 17.20 aż 17.70, 4 16.75 aż 17.25, 5 16.— aż 16.50, 6 15.— aż 15.50, 7 13.— aż 14.50, 7½ 12.50, aż 13.--, Żytnia Nr. 0 15.25 aż 15.75, 1 14.— aż 14.50, 3 10.— aż 11.—. — Otręby pszeniczne 6.50 aż 6.70, grube 6.60 aż 6 85, żytnie 6.35 aż 6.55. Wszystko za 50 kgr.

Giełda pragska. Pszeniczna grysikowa: Za 100 kg. transito K. 38.50 aż 39 50, mąka Nr. 0 38.— aż 39.—, 1 37.— aż 38.—, 2 35.— aż 36.—, 3 34.— aż 35.—, 4 31.— aż 32.—, 5 29.— aż 30.—, I. 28.— aż 28.50, II. jednoml. 27.50 aż 28.—. — Otręby pszeniczne 14.— aż 14.25, grube 14 — aż 14.25, żytnie 14.20 aż 14.40.

Giełda budapeszteńska. Młyny notowały: pszeniczna Nr. 0 17.70, Nr. 1 17.30, 2 16.90, 3 16 50, 4 16.20, 5 15.90, 6 15.40, 7 14.40 7½, 13, 7¾ 11, 8 9 K. Żytnia mąka: Nr. 0 15.10, 0/I 14.60, I 14, I/B 13.40, II. 12.60, II/B 11.60, SR. 9.60.

Otręby pszeniczne drobne 6.50, grube 6 50. Żytnie K. 6.50. Wszystko za 50 kg wagi.

Zdolność piekarska pszenicy.

Gdyby to było możliwem, znaleść wartość liczebną dla stopnia użyteczności mąki do sporządzenia chleba, to bylibyśmy tymsamym w stanie, zgodzić się na uprawę któregoś z gatunków zboża. Badania podjęte mniejwięcej od roku 1830 dotychczas, omawiały nie tylko wartość dla pielęgnowania zdrowotności i technikę piekarską, ale miały także na względzie interes gospodarstwa wiejskiego. Było rzeczą naturalną, że zajmowano się przeważnie pszenicą, której własności o wiele więcej zmieniają się niżeli żyta i w niektórych krajach wyłącznie przerabianą bywa na chleb. Uprawa wprawdzie wydajnych, ale ubogich w gluten gatunków pszenicy dała powód do zajmowania się zdolnością piekarską zboża. Własność mąki, która umożliwia użycie jej do celów piekarskich, zależy od jakości mlewa, stopnia rozdrabiania i innego stanu mąki, jak n. p. zawartości glutenu, jego fizykalnej i chemicznej właściwości. W dalszym ciągu, dla następnej przeróbki mają znaczenie: świeżość, pochodzenie i siła pędzenia drożdży, ilość i jakość użytej wody i dodanie soli. Zmienne wymagania konsumentów wywierają wielki wpływ na rodzaj wyrobu pieczywa, gdyż w istocie istnieje tyle poglądów o zdolności piekarskiej, ile wymagań publiczności i miejscowych gatunków chleba. Badania nad zdolnością piekarską pszenicy przeprowadzono w następujący sposób;

1) przez najstarsze, do dzisiaj jeszcze używane oznaczenie glutenu i jego t. zw. siły rośnięcia;

2) przez wykrycie chemicznych składników glutenu, zarówno oznaczenie, które z nich w niektórych roztworach rozpuszczają się lub nierozpuszczają;

3) przez wykonanie w piekarni doświadczenia prawidłowego o wypiekania i naśladowania go w małem laboratoryum, w którem można było oznaczyć objętość chleba.

4) przez następne oznaczenie przez hygienistów ciężaru gatunkowego porowatego chleba.

Dla oznaczenia siły rośnięcia glutenu monstruowano różne aparaty, które okazały się zawodnymi. Praktyczne badanie glutenu, wymywanie, oznaczenie ciągłości i barwy, nie postąpiło ani na krok dalej od czasu, kiedy Beccari w Bolognii około roku 1750 wykazał możność wymywania a Parmentier w r. 1773 wypracował metodę do oznaczenia suchego glutenu. Wymywanie glutenu daje w ogólności rolnikowi i praktykowi punkt oparcia do osądzania jakości mąki i niezawodnego oznaczenia miary rośnięcia.

Należy zwrócić uwagę tak praktyków jak i chemików na to, że ilość i własność glutenu wyświadcza przez to dobre przysługi w szybkim zorjentowaniu się co do wartości mąki. Tak np. piekarze wypiekają najczęściej w piecu, zważony w mokrym stanie mokry gluten i oznaczają jego objętość. Pomiędzy objętością pieczywa a objętością wypieczonego glutenu istnieje na pewno wielka zgodność. Niektórzy francuzcy badacze stosowali podobne metody i pozwalali glutenowi lub ciastu rozciągać się w jakiejś rurze i mierzyli przyrost objętości, porównując otrzymaną objętość z poprzednią. W podobny sposób badali Heinrich i W. Meyer. W specyalnie do tego celu sporządzonej suszarce pozwalali oni wydłużać się kawałkowi glutenu lub ciasta. Aparat ogrzano do 150—200⁰. Przyrost objętości po wypieczeniu oznaczali oni mniej więcej jako wielokrotność poprzedniej objętości. Produkt z ilości glutenu i zwiększenia się jego objętości miał służyć za podstawę oznaczenia zdolności piekarskiej. Zestawienie produktów gatunków pszenicy, które należy uważać za towary wyborowe, pozwalały rzeczywiście rozpoznać stopniowo różnice. Gdy sami badacze zapewniają, że nie należy zwracać uwagi na stosunek między zdolnością piekarską a zawartością glutenu, a ze strony praktyka potrzebne jest dla uzyskania podstawy do osądzania użyteczności pszenicy, prócz oznaczenia glutenu także i badanie jego zdolności piekarskiej, tymsamym nie przywiązują oni do swoich wyników zbyt wielkiego znaczenia. Złą stroną wypiekania kawałka glutenu jest to, że wypieczone kawałki łamią się i dlatego nie można ich dokładnie zmierzyć.

Na całkiem innych podstawach opierają się różne chemiczne metody badania zdolności piekarskiej. Zasada, oznaczenia własności glutenu przez oznaczenie ilości zawartych w mące rozpuszczalnych połączeń azotowych, może być słuszną, jednakowoż praktyczne prowadzenie tego, połączone jest z wielkimi trudnościami jakoteż błędami.

Wielu badaczy przeprowadzało doświadczenia piekarskie na różne, a każdy na swój sposób badania i doszło do przekonania, że tak absolutna ilość glutenu jak i wysokość rośnienia glutenu i ilość składników rozpuszczalnych w chemicznych roztworach stoją w prawidłowym i prostym związku ze zdolnością piekarską. Zdaje się być pewnym, że wszystkie doświadczenia, które zdążają do tego, by miejsce próby wypiekania zastąpić oznaczeniem glutenu, jego rozciągliwości albo tz. składu chemicznego, należy uważać za błędny. Ze strony praktyków, prócz oznaczenia glutenu, wykonywano często doświadczenia piekarskie. Pekar zdaje się był pierwszym, który w tym kierunku poszedł dalej i w sposób bliżej nie znany oznaczał w roku 1878 objętość chlebów. Powiada on: „Obudziło to zdziwienie, że podczas gdy przeciętna objętość obydwu z 5 klg. mąki węgierskiej wypieczonych chlebów wynosi-a 16617 cm³., to chleby z mąki amerykańskiej miały o 55% większą objętość". Odniesione to do 100 g. mąki, daje mąka węgierska chleb o 332 3 cm³., objętości, a mąka amerykańska 516 9 cm³. Rośnienie ciasta porównywał Pekar na oko i nadawał badanym mąkom odpowiednie numera konwencyonalnie obranej i bliżej nieustalonej skali.

Przeprowadzeniem doświadczeń piekarskich na wielką skalę zajmowało się wielu badaczy i tak między innymi Maeröker, Kleiber, L. Wittmack, M. Fischer, Bruylants i w. i. Ponieważ porównywano odmiany zboża różnego pochodzenia i różnego żniwa, to studya te dają czasem gospodarstwu rolnemu ważne wyniki. Jeżeli jednak jednostronnie starano się dowodzić, że tylko niemieckie zboże jest najlepsze i najlepiej nadające się do celów piekarskich, a wszystko co poza granicami państwa rośnie jest po większej części „ziarnem dla drobiu" i tym podobnie to było to przesadą, której krytyka musiała położyć tamę; gdyż w tym kierunku wykazują ciasta różnych mąk wielką zgodność. Ilość tworzącego się w czasie fermentacyi kwasu węglowego jest bowiem u wszystkich mąk prawie równa. Nie należy wydawać sądu o zdolności piekarskiej pszenicy krajowej i zagranicznej dopóki metoda wolna od zarzutu nie dostarczy pewnych spostrzeżeń, którymby zarzut zrobić można. Przy tym nie należy zapominać o tych kryterjach, które dopiero umożliwiają każde dokładne badanie, jest to winą zarówno nauki jak i praktyki, gdy w z góry uplanowanej myśli, ciągnieniakorzyści z gospodarstwa rolnego, pomija się całkowicie wyniki poprzednich badaczy, materjał faktyczny i własną pracę przedstawia się w sposób fałszywy, ażeby później wyciągnąć z nich pewne wnioski, na które się z góry liczyło.

Szczęśliwym zbiegiem, większa część badaczy wydawała sąd bezstronnie i pewnem jest dzisiaj, jak i przedtem, że zarówno w kraju jak i za granicą rodzą się gatunki pszenicy dające się źle i dobrze wypiekać.

Łatwem jest do zrozumienia, że czysto praktyczny sposób badania zależnym jest od wielu nie dających się skontrolować okoliczności, tak, że nie może on sprostać krytyce. Doświadczenia wymagają zawsze większej ilości mąki. Pojawiło się wiele wniosków, które miały dopomódz tej niedogodności, usiłowano w mniejszej dawce naśladować proces pieczenia i własności produktu wyrażać w liczbach; należy jednak zwrócić uwagę, że dwóch wybitnych na tym polu badaczy, Graeyer i v. Bibra, już przed 50 laty wypowiedziało się bardzo sceptycznie o doświadczeniach i zdaniach piekarzy. Przy podobnych badaniach powiada pierwszy bardzo słusznie: „Wyniki piekarni okazały się nieużytecznemi by powiedzieć coś pewnego..., gdyż te ukryte są w ten sposób w wielkiej ilości przypadkowych okoliczności i strat, które nigdy nie są sobie równe, że nawet w przybliżeniu nie można wyciągnąć z nich jakiegokolwiek wniosku. (v. Bibra, Die Getreidearten und das Brot, Nürnberg 1861).

Niezaprzeczenie, że stosunki badania w laboratoryum przerabiającego małe ilości nie są równe stosunkom właściwej piekarni. Jeden sposób będzie dlatego odpowiadał bardziej naukowym celom, teoretycznym porównywaniom, stawianiu zapatrywań, które należy brać za podstawę przy osądzaniu produktu piekarni, podczas gdy badanie w większej dawce przeznaczone jest bardziej dla praktyka, do bezpośredniej odpowiedzi na pytanie do rozwiązania, stosownie do użycia gatunku pszenicy lub innego zboża. Dlatego mimo tkwiących w nim błędów jedynie służyć może rolnikowi, który chce sobie wyrobić zdanie o wartości piekarskiej jakiego gatunku pszenicy. Prócz tego w każdym wiejskim domu można go z łatwością wykonać.

Ale i rolnik nie powinien zadawalać się samym porównaniem na oko i zbytnio polegać na sądzie praktyków. Do badania produktu piekarskiego, powinien on koniecznie stosować dwie metody, z których jedna jest powszechnie używaną przez praktyków (najprzód Pekara porówn. str. 116), druga zaś jakkolwiek nie wszędzie się przyjęła, jednakowoż zasługuje na rzetelną uwagę. Rozumie się przez to: oznaczenie objętości i ciężaru gatunkowego porowatego pieczywa.

Rozmaitości.

Baczność Koledzy! Z powodu panujących na całym świecie upałów należy być ostrożnym w zakupywaniu mąki, gdyż niewiadomo jaka haussa na mące nastąpi. Kupować należy tylko tyle, ile na razie potrzeba. Ceny mąki podajemy wyżej, — lecz nie bierzemy za nie żadnej odpowiedzialności. — Ceny są podane, z dnia 29. lipca.

Nekrologi. Znowu musimy tę smutną rubrykę zapełnić. W Krakowie odprowadzono wśród udziału wszystkich majstrów i czeladzi na wieczny spoczynek

majstra piekarskiego śp. Franciszka Kusińskiego. Zmarły przez długie lata prowadził piekarnię w Czarnej wsi,— a zaletami swego charakteru tak wśród majstrów jak i czeladzi zyskał sobie szacunek i zaufanie. Ostatnie chwile miał gorzkie z powodu niesprawiedliwego bojkotu ze strony czeladzi. Cześć jego pamięci!

Również smutkiem okryła się rodzina kolegi St. Długoszewskiego, którego najmilejsza córeczka padła ofiarą panujących upałów. Zmarła na udar mózgowy. Strapionym rodzicom przesyłamy wyrazy szczerego współczucia.

Popierajmy przemysł rodzimy. Krajowe wszystkie gazety szeroko się rozpisują że wystawy różne są szeroko opisywane, jak i obecnie wystawa zdrojowisk, kąpieli, balneologiczna i t. p.

W czerwcu myśmy urządzili pierwszą w Polsce wystawę piekarską i wypadła nadspodziewanie świetnie. My jesteśmy pierwszymi; miliony ludzi u nas się zaopatruje w żywność, myśmy powinni być zareklamowani najpierw; a jednak cała prasa milczała, dwa tylko dzienniki podały wzmiankę o wystawie piekarskiej. Ale tam gdzie na pierwszym planie figurują wyżsi panowie, tam reklama musi być; a tu przedewszystkiem trzeba podnieść przemysł i to przemysł krajowy, swojski. Trzeba go wziąć w obronę, w ten sposób podeprzeć go, a będzie się dźwigał, a cieszyć nas będzie, że ten przemysł się podnosi. — Ale cóż, — gdy u nas idzie wszystko przeciwnie!

Wysyłanie broszury „Pamiątka z wystawy piekarsko-młynarskiej“ już się rozpoczęło. Cena broszury 60 hal., przy odbiorze 10 sztuk 5 koron franco. Wysyłanie podręcznika do składania egzaminów majsterskich i czeladniczych rozpocznie się w najbliższych dniach.

Szczegółowe sprawozdanie z rachunków „Gazety piekarskiej“, wiecu grunwaldzkiego i wystawy piekarsko-młynarskiej zamieścimy w najbliższym numerze.

Mylnie poinformowanym jest „Wawel“, który w ostatnim numerze w artykule „Cechy dawniej a dziś“, krytykuje działalność dzisiejszych cechów. Pisze on między innymi:

„W wieku XX. straciły cechy wszelkie znaczenie dla rękodzieła, rzemieślnik wnosi corocznie opłatę cechową na to, by w czasie wyboru głosował tak, jak mu każą, by po jego karku wspinać się mogły jednostki po ten owoc, co się zowie: „dostawa lub bezprocentowa pożyczka“. Ostatnie zaś lata, ba nawet tygodnie dały niezbite dowody, że cechy dzisiejsze zajmują się wszystkiem, tylko nie rękodzielem, że nie o rękodzielnika u nich troska, ale o kandydata na radcę miejskiego, czy posła, że panuje w nich dezorganizacya i wstrętna polityka. To też czas już ostatni, by rękodzielnicy krakowscy przejrzeli, by złączyli się w organizacye zawodowe lecz takie, w których by nimi nie rządzono i poterano, ale któreby o ich skórę dbały“.

Artykuł ten zakończa zaś następującą uwagą:

„Kiedy cechy dzisiejsze nie chcą być dla rzemieślników, dla biedniejszej braci ale dążą, by rzemieślnicy byli dla nich, nadeszła chwila ostatnia zostawienia cechów z cechmistrzami tak, jak na wojnie zostawiają żołnierze złych generałów. Z niezdrową robotą raz zerwać potrzeba, im rychlej, tem lepiej dla każdego godność swoją szanującego rękodzielnika“.

Otóż stwierdzić musimy, że podobne obniżanie ogółu rękodzielników dla prywatnych spraw jednostek, a w szczególności w skutek zaszłego konfliktu w krakowskiej Izbie rękodzielniczej, wcale nie przynosi pismu reklamy. Pismo tego rodzaju co „Wawel“, powinno więcej zajmować się sprawami swojego związku narodowego, nie mięszać się do spraw rękodzielniczych. — Program jakiś ma przecież wytknięty, więc niech się go trzyma.

Jeżeli się krytykuje, to trzeba znać lepiej stosunki, kogo się ma krytykować. W tym wypadku zawiniła Izba rękodzielnicza a nie poszczególne cechy lub ich cechmistrze a nawet nie Izba rękodzielnicza, lecz funkcyonaryusze Izby.

Zaznaczamy raz jeszcze, iż medale i klisze nie są jeszcze wykończone — o ich wysyłaniu zawiadomimy w swoim czasie.

Subwencya. Rada miejska krakowska uchwaliła na szkołę dla uczniów piekarskich w Krakowie kwotę 600 koron na rok 1910/11, za co Wydział szkolny składa serdeczne podziękowanie.

Ogłoszenie konkursu. Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie rozpisuje niniejszem z Cesarskiej dotacyi jubileuszowej 1908 konkurs na *dziesięć stypendyów* na cele teoretycznego lub praktycznego wyższego wykształcenia potrzebnego młodzieży w handlu, przemyśle lub w rękodziełach. Stypendya te są przeznaczone dla kandydatów, zamieszkałych w okręgu Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie oraz dzieci osiadłych w tym okręgu kupców, przemysłowców lub rękodzielników i udzielone zostaną na jeden rok.

Stypendya będą wynosić wedle kwalifikacyi kandydatów i celu nauki od trzystu do tysiąca koron.

W podaniach należy oznaczyć dokładnie cel i sposób zamierzonej nauki i pracy. Izba zastrzega sobie przy udzielaniu stypendyów przepisanie specyalnych warunków, pod którymi stypendya będą udzielane i wypłacane (plan studyów lub sprawozdanie o postępie praktyki, oznaczenie miejsca oraz czasu wyjazdu itp.) Podania zaopatrzone w metrykę, świadectwo ubóstwa, dokument wykazujący przynależność, świadectwo ukończonej nauki względnie poświadczenie dotychczasowej praktyki, należy wnosić w zamkniętych kopertach na ręce Prezydyum Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie, najdalej do **dnia 18. sierpnia b. r.** — Bliższych informacyi zasięgnąć można w biurze Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie ustnie między 9—3 lub w drodze pisemnej.

Żniwa na Węgrzech. W sobotę ogłoszone zostało trzecie z rzędu oszacowanie domniemanych zbiorów tegorocznych na Węgrzech, uskutecznione przez tamtejsze ministerstwo rolnictwa. Wynik trzeciego oszacowania z dnia 29 lipca b. r. jest o wiele pomyślniejszy, zwłaszcza co do pszenicy, od obu poprzednich oszacowań z dnia 1 lipca b. r. Dla porównania podajemy tabelkę trzech oszacowań, dalej cyfry ze żniw roku 1910, a wreszcie różnicę pomiędzy oszacowaniem z dnia 29 lipca b. r., a żniwami z r. 1910:

	Oszacowanie z dnia 29	15	1 lipca b. r.	Żniwa z r. 1910	Różnica
	Miliony centnarów metrycznych				
Pszenica	48·30	46·17	44·30	46·18	+ 2·12
Żyto	13·00	12·65	12·06	13·29	— 0·29
Jęczmień	15·80	15·07	—	11·67	+ 4·14
Owies	12·80	12·35	—	10·76	+ 2·54

Piekarstwo w teoryi i praktyce. Pierwsze to dzieło w języku polskim, mające służyć do podniesienia przemysłu piekarskiego, zasługuje na szczególniejszą uwagę. Opracowano w niem *wszystko* co jest niezbędne dla zawodowego piekarza jak i innych osób, które zajmują się wypiekaniem chleba, bułek i ciast świątecznych. Książkę taką witamy z zadowoleniem i życzymy autorom szczęścia do dalszej pracy nad udoskonaleniem zawodu piekarskiego.

Podręcznik niniejszy opracował fachowy, zamiłowany majster piekarski oraz nauczyciel uzupełniającej szkoły zawodowej Cechu piekarskiego w Krakowie Stanisław Długoszewski, przy współudziale nauczyciela tejże szkoły Józefa Horowskiego.

Zaletą podręcznika jest, że zaczęto od zboża i mąki, bo to przecież materyał, który piekarz dobrze znać powinien. I byłoby lepiej, gdyby autorzy byli te rozdziały szerzej rozwinęli.

Rozdziały o kwasie piekarskim, o wyrobie, wypiekaniu chleba i dodatkach do tegoż opracowano nader dobrze. Co ważne, że zdania są jasne, krótkie, zwięzłe, treść krótka, pełna.

Autorom rozchodzi się o wpojenie wiadomości co do zboża, mąki, kwasu piekarskiego, sposobu wyrobu pieczywa, jego zewnętrznego wyglądu itd., a cel ich jest, aby podnieść przemysł piekarski o krok naprzód, a publiczności dać pieczywo zdrowe, smaczne i ładne.

Z chęcią przeczyta każdy fachowiec rozdział o białem pieczywie i o bułce tartej.

Na pełne uznanie zasługuje czystość języka polskiego i zaznaczenie przy każdej sposobności, aby unikać wyrażeń wziętych z obcych języków, a wpajać w młode pokolenie piekarskie mowę *czysto polską*, wolną od naleciałości z czasów nieszczęśliwej doli narodu.

Jasny i zwięzły styl książki pozwala korzystać tak majstrowi jak i czeladnikowi z wiadomości w nich zawartych, jak również i osobom, które dla własnego użytku chleb wypiekają.

Książka ta do nabycia jest we wszystkich księgarniach tudzież w naszej Redakcyi. Cena 2 K, 50 hal.

Z powodu upałów w młynie w Lachowicach wybuchł pożar, który przybrał wielkie rozmiary,

Ogłoszenie. Zawiadamia się niniejszem, że już obecnie można zapisywać uczniów do krajowego zawodowego warsztatu tkackiego w Łańcucie na kurs nauki tkactwa, który rozpoczyna się dnia 1 września 1911.

Warunki przyjęcia uczniów zwyczajnych są następujące:

1) Ukończenie z dobrym postępem przynajmniej szkoły ludowej lub odpowiednie temu wykształcenie w inny sposób nabyte.

2) Ukończony 14 rok życia i fizyczne uzdolnienie do pracy przy krosnach tkackich.

Warsztat tkacki ma na celu przy pomocy nauki praktycznej i teoretycznej kształcić młodzież na zawodowych samoistnych tkaczy lub pomocników tkackich.

Oprócz pobieranej nauki tkactwa w warsztacie, każdy uczeń obowiązkowo musi uczęszczać do tutejszej szkoły przemysłowej uzupełniającej od 8 do 10 godzin tygodniowo.

Nauka w warsztacie trwa 2 wyjątkowo 3 lata i jest bezpłatna, nadto uczniowie za prace praktyczne wykonywane w sali roboczej otrzymają stosowne wynagrodzenie.

Uczniowie ubiegający się o bezpłatne umieszczenie w bursie winni wnieść prośbę do Zarządu dołączając świadectwa ubóstwa.

Z powodu ograniczenia miejsc w bursie należy zgłoszenia przysłać jak najspieszniej. Pierwszeństwo mają uczniowie z powiatu łańcuckiego.

Bliższych wyjaśnień ustnie lub pisemnie udziela przewodniczący Bolesław Żardecki i kierownik Bazyli Pyptiuk.

Z zarządu kraj. zawodowego warsztatu tkackiego im. Franciszka Józefa w Łańcucie.

Kierownik: Bazyli Pyptiuk mp. *Przewodniczący:* Bolesław Żardecki mp.

Od Wydawnictwa. Z następnym numerem otwieramy nową rubrykę „Poradnik w sprawach technicznych, prawniczych, lekarskich i przemysłowych. Prosimy, by w tych sprawach koledzy się do nas zwracali, a każdemu odpowiemy. Dzisiaj odpowiadamy p. L. R. w Z. na pytanie „Co robić, jeśli koń wbije sobie gwóźdź w kopyto?

Jeżeli koń wbił sobie gwóźdź w kopyto, albo jaka sztuka bydła rogatego w racicę, to rzecz prosta, że przedewszystkiem gwóźdź lub inny ostry przedmiot potrzeba natychmiast wyjąć. Na tem jednak nie koniec. U konia np. u którego kopyto zranione zostało z powodu wbicia gwoździa, nie należy lekceważyć, a przeciwnie, na rany tego rodzaju należy zwrócić jak największą uwagę. Do tego rodzaju ran przyłącza się zwykle bezwładność kurczowa. Jeżeli nie ma pod ręką weterynarza, to niech tymczasem kowal powiększy otwór rany (względnie kanał) na szerokość 1 hal. i wybierze z niej róg aż do części żywych. W wiadrze należy przygotować cienki roztwór kreoliny i w nim moczyć kopyto aż do przybycia weterynarza. Lekki roztwór kreoliny jest taki, który przy małym dodatku kreoliny, wodę uczyni trochę mętną. Zwykle używa się roztworu za silnego, mniemając, że ten będzie skuteczniejszy, co jednak jest błędem.

Ponieważ taki wypadek prawie zawsze zdarza się na drodze, przeto na razie nie można nic innego zrobić, jak gwóźdź wyciągnąć i konia stępo przeprowadzić do najbliższej wsi lub miasteczka. Gdyby i tam nie było weterynarza, to nie pozostaje nic innego, jak róg oczyścić, jak to poprzednio było opisane, ranę zasypać jodoformem w ilości 1 gr., a następnie zatkać ją koreczkiem zrobionym z waty.

NADESŁANE.

Do wydzierżawienia piekarnia

w mieście powiatowem

jedyna najlepsza piekarnia wraz ze sklepem handlu towarów mieszanych i sprzedażą wędlin pod bardzo korzystnemi warunkami z powodu nadwątlonego zdrowia właściciela. Gotówka potrzebna 6000 kor.

Wiadomość w Redakcyi „Gazety piekarskiej“.

Najpierwsza piekarnia

do wydzierżawienia zaraz

wiadomość:

ROMUALD TROCZYŃSKI

Kraków, *ul. STOLARSKA.*

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

M A L T D I A M A L T I A D (DIAMALT)

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki

Jan Szczepański

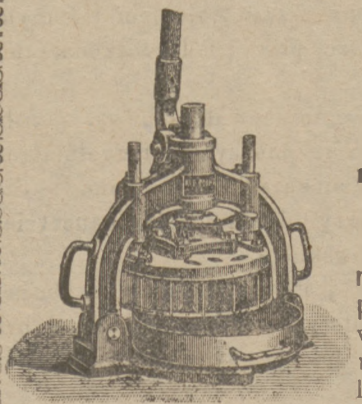
LWÓW, TKACKA 3.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.



Alb. Mohr
Halle n. Saalą
pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich
poleca:
Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.

Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

Maks Pineles

Lwów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)
Jan Stępiński **majster murarski**
w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

Baczność! **Kminek!**
Mam kilkanaście cetnarów dobrego kminku do sprzedania.
Fr. Kozłowski, Kraków, Stolarska 6.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka, Kopřivnice Morawy)
istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.
Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
LEON BAŁUK. — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

TELEGRAM! Jeszcze tu nie bywało!



Ofiarujemy 1200 K. w nagrodach i w gotówce! Dla tych, którzy dobrze rozwiążą obrazek, obok umieszczony, przeznaczyliśmy powyższą kwotę Każdy, który na obrazku odnajdzie panią domu i ją odmaluje otrzyma **męski lub damski zegarek** wartości 20 K. lub 15 K. gotówką, pod tym jednak warunkiem, iż z nadesłaniem rozwiązania prześle się zamówienie na znakomity „Diana“ imit. złoty łańcuszek do zegarka i dołączy się należytość K. 1·75 w markach pocztowych. Po nadejściu rozwiązania poszle się nagrodę. Wszelki przesyłki należy adresować:
Patria-Zentrale A. Seifert. Wien, VII, Neubaugasse 63.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56
podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Poszukuję piekarni

w większem mieście do wydzierżawienia. — Zgłoszenia z podaniem warunków do Administracyi „Gazety piekarskiej“.

Wózek

do rożwożenia pieczywa, w dobrym stanie, do sprzedania.
Wiadomość w Administracyi „Gazety piekarskiej“.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.